MITSUBISHI

三菱 圧力IH ジャー炊飯器（家庭用）

形名
（1.0Lタイプ）
NJ-PV10
（1.8Lタイプ）
NJ-PV18

取扱説明書

● ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
● 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
● 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。
● ご飯のおいしい炊きかたやお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

おいしいご飯を炊くには

お米を正しくはかる！ P. 9

付属の2つの計量カップを、
お米の種類によって使い分ける

- 計量は付属の計量カップで
  計量米びつでは、誤差が出ることがあります。
  - ・「白米・発芽米・玄米」→計量カップ
  - ・「無洗米」→無洗米用計量カップ
  - ・他のお米をはかるときは
    お米の種類別 炊くときのポイント P.13
- カップすりきり1杯で計量する

正しく水加減する！ P. 9

正しい水位目盛で、水加減する

- お米の種類・カップ数・メニューに合った水位目盛を選ぶ
- 炊きあがったご飯がお好みに合わないときは、さらに水量を加減する
  半目盛以内で加減してください。

お好みのご飯に炊けないときは

お好みに合わせて、しっかり設定！

設定の組合わせで、お好みのご飯に炊きあげる

お買上げ時は、「お米の種類 白米」、「ご飯のかたさ ふつう」、「ご飯のねばり もちもち」に設定されています。

設定の手順

いろいろなご飯を炊く
- 胚芽米 P.14
- すし P.14
- おこわ P.14
- 炊込み P.15
- おかゆ P.15
- パエリア P.16

予約して炊く
- 食べたい時刻を予約する P.18
- 今から1～12時間後に炊きあげる P.19

特長

1 加熱のしくみ

圧力・IH・超音波でおいしく炊飯します。

- 1.2気圧（約105℃）の圧力をかけて、ねばり・つやのあるご飯に炊きあげます。
- IH（電磁加熱）は内なべ自体を発熱させるため、内なべをつつみこむように炊飯します。
- 米に超音波（微振動）を加えながら炊飯するため、均等に水が浸透してご飯の甘みを引き出します。
- 沸騰しても火力を弱めずに、お米を対流させながら、一粒一粒にしっかり熱を伝えます。

2 発芽米・玄米

圧力をかけて調理時間・温度をコントロールし、発芽米や玄米に含まれている抗酸化成分のビタミンEを、こわさないように炊きあげます。

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■本文中や本体に使われている図記号の意味は、次のとおりです。

禁止	分解禁止	接触禁止
ぬれ手禁止	水ぬれ禁止	
指示を守る	電源プラグを抜く	

⚠警告

分解・修理・改造はしない
感電・発火・けがの原因。
＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。
分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因。
ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因。
水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する
やけどの原因。
接触禁止

お子さまだけで使わせない、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因。
禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない
やけど・けがの原因。
禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない
感電・けがの原因。
禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない
感電・ショート・発火の原因。
禁止

電源コードを傷つけない
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。
禁止

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。
コンセントの単独使用

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因。
ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。
根元まで差込む

⚠注意

使用中、使用直後高温部に手を触れない
カートリッジ・内なべ・放熱板などやけどの原因。
接触禁止

次の場所では使わない
- **不安定な場所や、熱に弱い敷物の上**
  火災の原因。
- **水のかかるところや、火気の近く**
  感電・漏電の原因。
- **壁や家具の近く**
  変色・変形の原因。
- **吸・排気口をふさぐような所**
  （壁などから20cm以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- **直射日光のあたる所**
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

禁止

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、やけど・けがの原因。
禁止

専用の内なべ以外は使わない
過熱・異常動作の原因。
禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ
電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。
電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く
電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。
電源プラグを持つ

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。
医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行う
やけどを防ぐため。
本体を冷ます

使用時以外は、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。
電源プラグを抜く

お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない
- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

ブレーカーの違うコンセントにかえる

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

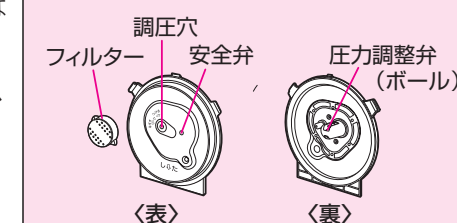
故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない
故障や異常動作の原因。

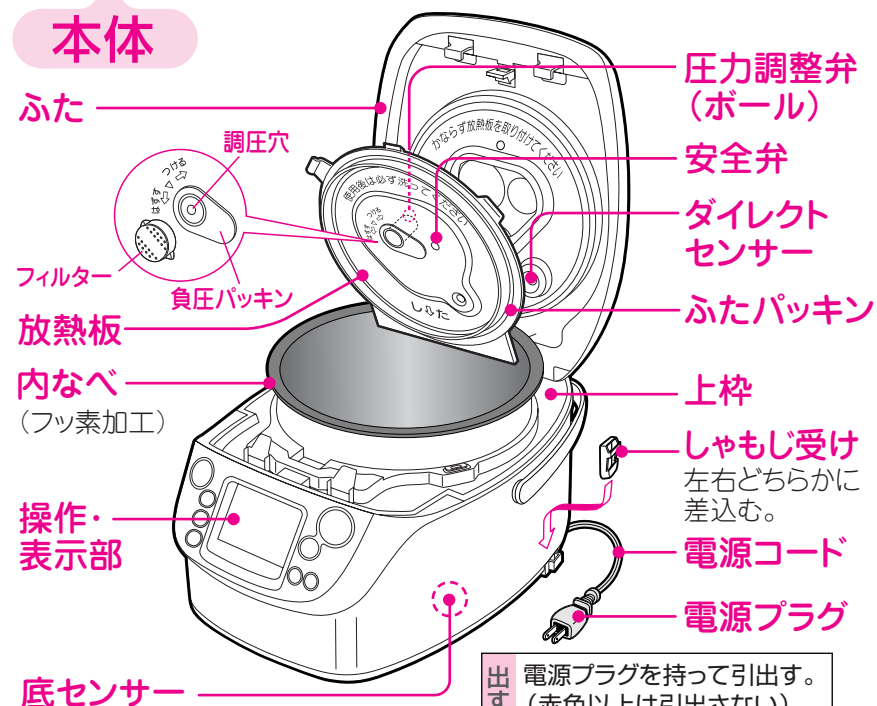
放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）の穴をふさぐ恐れのあるものは使わない
- アク取りシート・アルミホイル・落としぶたなどを食品の上にのせて使わない
- 青菜など水に浮く食品を入れて加熱しない（加熱後に入れる）

放熱板の穴をふさぐと圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因

放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着したままで使わない
付着していると圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因
＊付着しているときは、取り除いてください。P.20

炊飯専用のため他の用途には絶対に使わない
- 重曹を使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 豆類の料理
- カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

内なべに表示してある ▽ここまで 線以上の水を入れて炊飯しない
ふきこぼれの原因

各部のなまえとはたらき

本体

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2～3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

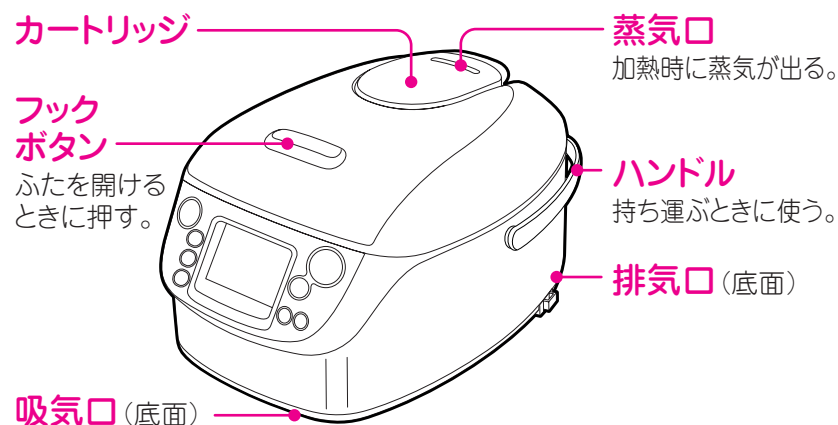
カートリッジ

蒸気口
加熱時に蒸気が出る。

フック
ボタン
ふたを開ける
ときに押す。

ハンドル
持ち運ぶときに使う。

排気口（底面）

吸気口（底面）

圧力で炊飯するため、PSマーク・SGマークを取得しています。

PSマーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

対人賠償責任保険付
製品安全協会

SGマーク
製品安全協会が定めた認定基準に適合したことを示し、製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示です。

操作・表示部

つややか保温ランプ（橙）

切/つややか保温キー
- 保温をやめるときに押す
- 操作をまちがえたときに押す
- 保温をするときに押す

お米キー
- お米の種類を選ぶ P.10~13
  - ・白米 ・無洗米 ・発芽米 ・玄米

ねばりキー
- ご飯のねばりを選ぶ P.10
  - ・もちもち ・しゃっきり

表示部

メニューキー
- ご飯のかたさを選ぶ P.10
  - ・ふつう ・かため ・やわらか
- メニューを選ぶ P.14~17
  - ・炊込み ・パエリア ・おかゆ

炊飯ランプ（赤）

炊飯/お急ぎキー
- 炊飯をはじめるときに押す
- 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する（予熱が短縮される）

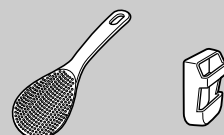
予約ランプ（緑）

かんたん予約キー
- 予約するときに押す
  - ・時刻で予約 P.18
  - ・1時間単位で予約 P.19

時・分キー
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

キーに凸マークがついています
- ● 炊飯/お急ぎキー
- ━ 切/つややか保温キー

付属品

- しゃもじ（1コ）
- しゃもじ受け（1コ）

- 計量カップ（2コ）

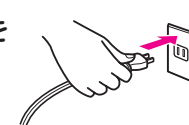
無洗米用

- 取扱説明書1部（本書）
- メニュー集1部（別冊）

現在時刻の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・予約中は合わせられません。

例：19:10（午後7:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を2回押す

- 時刻表示が点滅（時計合わせが可能な状態）

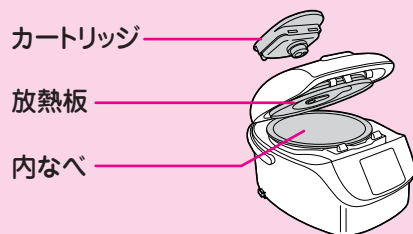
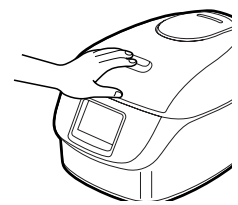
3 時 分 を押して、時刻を合わせる

- 時刻表示が点灯
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る
- 押し続けると早送りする
- 時刻を合わせたら、セット完了

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

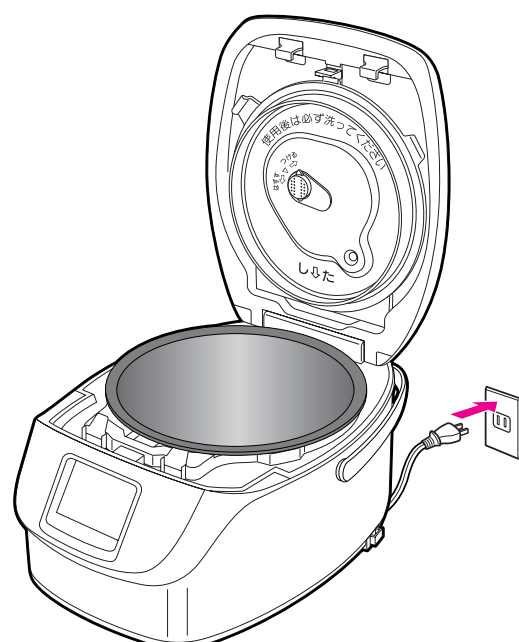
準備

使うもの

■ふたを開ける

■ふたを閉める

フックボタンの中央を押す

- 炊飯中は開けないでください。

「カチッ」と音がするまで確実に閉める

（圧力式のため、密閉度が高くなっているので閉まりにくく感じる場合がある。）

- 放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着していないか確認する。 P.20
  （付着していると圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因）
- 放熱板・内なべ外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
- 放熱板・フィルター・カートリッジを必ずつける。（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）
- 放熱板をつけないと、ふたが閉まりません。

カートリッジ

お手入れ P.21

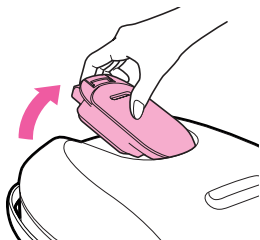
■はずしかた

引きあげてはずす。

取付けるときは、向きを確認して押し込む。

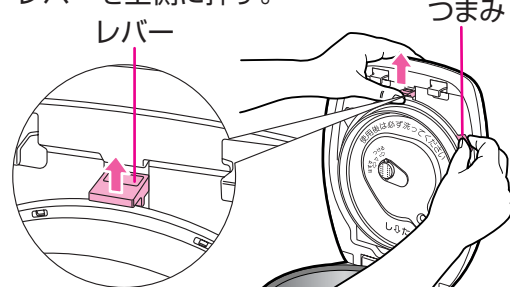
内なべ

お手入れ P.20 内なべについて P.25

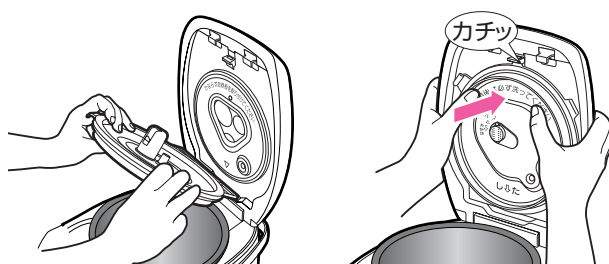
こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

放熱板

お手入れ P.20

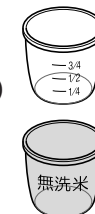
■はずしかた

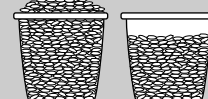
片手でつまみを持ち、もう片方の手でレバーを上側に押す。

■取付けかた

①放熱板のしるし印を本体の溝に差込む。

②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米
  →計量カップ
  （約180mL＝約150g）
- 無洗米
  →無洗米用計量カップ
  （約170mL＝約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

〇 良い例　✕ 悪い例

発芽米のおすすめ割合	白米 2合：発芽米 1合

2 お米をとぐ

内なべを使う。
（内なべでお米がとげます）

- 白　米 →充分に洗米する
  （不充分だと、におい・変色・こげの原因）
- 無洗米 →軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽米 →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄　米 →軽く洗う

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を手早く捨てる。

「とぐ➡水で流す」を水がきれいになるまでくり返す。

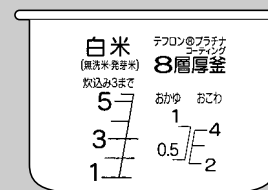
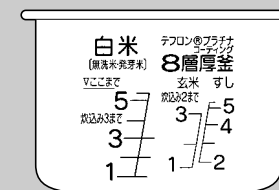
内なべに金ザル等を重ねてとがないでください。

3 水加減をする

米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減してください。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水での炊飯はしない。
  （べちゃつき・黄変の原因）
- 水は「▽ここまで」線以上入れない。
  （ふきこぼれの原因）

白米（無洗米・発芽米）の目盛は両側にあります。

玄米・すし　　おかゆ・おこわ

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

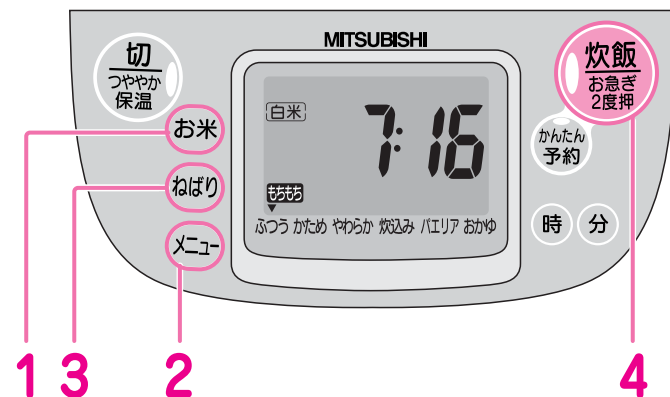
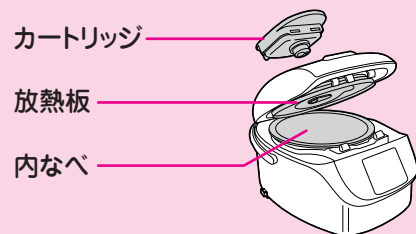
お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

- 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く

⚠注意 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

■お買上げ時の設定　お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう、ご飯のねばり もちもち で炊くとき
→ 4 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）

■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき　→ P.24

1 お米を選ぶ

- 白米を炊くときは白米を選ぶ
- 無洗米を炊くときは無洗米を選ぶ

押すごとに▭が移動して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 ご飯のかたさを選ぶ

- ふつう・かため・やわらかの3種類から選ぶ

押すごとにメニューがかわる

ふつう ▶ かため ▶ やわらか
おかゆ ◀ パエリア ◀ 炊込み

P.14~17

3 ご飯のねばりを選ぶ

- もちもち・しゃっきりの2種類から選ぶ

押すごとに表示がかわる

もちもち（圧力あり） ▶ しゃっきり（圧力なし）

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。
- 「お急ぎ」では、約10分短くなります。

		もちもち	しゃっきり
白米	ふつう	約43～50分	約44～50分
	かため	約40～46分	約42～47分
	やわらか	約46～49分	約46～48分

		もちもち	しゃっきり
無洗米	ふつう	約43～51分	約44～49分
	かため	約41～47分	約43～48分
	やわらか	約46～47分	約47～48分

4 炊飯する

ご飯のねばり もちもち のとき

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始　（「カチッ」音がしますが、圧力調整弁を閉じた音です。）
- むらしに入ると、できあがり時間を1分刻みで表示　（「プシュー」音がして蒸気が多く出ます。圧力調整弁を開いた音です。）

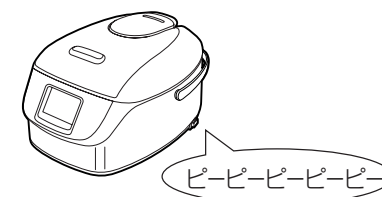
急いで炊きたいとき（お急ぎ）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（30ページ）を参照してください。
- 少しかためにに炊きあがります。

ブザーが鳴ったらできあがり

炊きあがったらご飯をほぐす

<表示例>保温表示

白米 0 時間 もちもち
ふつう かため やわらか 炊込み パエリア おかゆ

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる（つややか保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

24時間以上保温しないでください。

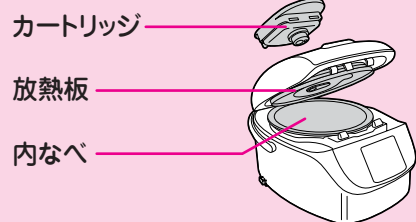
ご飯の保温について P.13

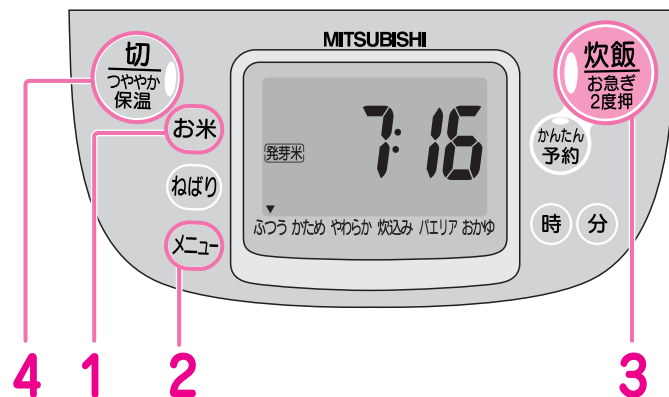
べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふきとってください。

お知らせ
- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばりの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽米・玄米を炊く

■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認して
から 3 で炊飯する

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき → P.24

1 お米を選ぶ

● 発芽米、
または玄米を選ぶ

押すごとに ▭ が移動して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

白米に戻ると「ピピッ」と鳴る

2 ご飯のかたさを選ぶ

押すごとにメニューがかわる

ピピッ

ふつう ▶ かため ▶ やわらか

おかゆ ◀ パエリア ◀ 炊込み

P.14～17

3 炊飯する

炊飯 お急ぎ2度押 ピッ

● 炊飯ランプが
点灯して炊飯開始

（「カチッ」音がしますが、
圧力調整弁を閉じた音です。）

● むらしに入ると、
できあがり時間を
1分刻みで表示

（「プシュー」音がして蒸気が
多く出ます。圧力調整弁を
開いた音です。）

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

ピッ ピッ 炊飯 お急ぎ2度押 2回押す

● 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
● 炊飯容量は、仕様（30ページ）を参照してください。
● 少しかために炊きあがります。
● 玄米 の「お急ぎ」は選べません。

できあがりまでの時間のめやす		
	発芽米	約54～74分
	玄米	約84～92分

● 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
● 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

4 ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く

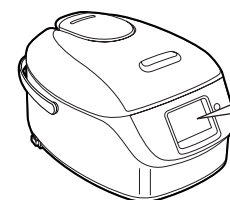
保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

● つややか保温ランプ消灯

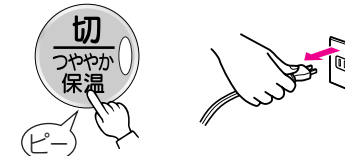
● 約15分以内にご飯をほぐす。
● 上枠、ふたパッキンにつゆがついていたらふきとる。

お知らせ ● 選んだお米の設定を記憶します。 ● ご飯のねばりは選べません ● 圧力をかけて炊飯します。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

● つややか保温ランプ点灯
● 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。
（1時間未満は0時間を表示）
● 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）

<現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。
（保温経過時間は表示しません）

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

● つややか保温ランプ消灯

● 24時間以上の保温はしないでください。
（黄変・におい・パサつきの原因）
● ふたをきちんと閉めてください。（乾燥・変色の原因）
● しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
● ご飯を入れたまま、保温を切らないでください。
（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
● 少量のご飯は中央にまとめてください。
（少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因）

● 次のものは保温しないでください。
・白米・無洗米以外のご飯や、調理したもの
（炊込み・おかゆ・パエリアなど）
・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
・よくとがないで炊いたご飯
・みそ汁・カレーなどの汁もの

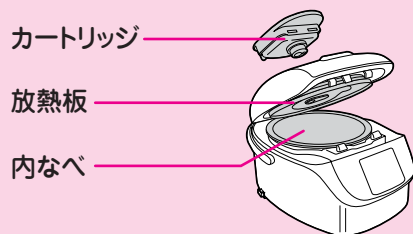
お米の種類別　炊くときのポイント

炊くお米	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米 ■もち米 ■5分づきよりも白米に近い米	白米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 充分に洗米する
■無洗米	無洗米 で炊く	● 付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ● こげやすいため、軽くすすぐ ● 炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽米	発芽米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽米1合 ● 予約はしない（腐敗・炊けない原因） ● 保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米 ■5分づきよりも玄米に近い米	玄米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 軽く洗う ● 保温はしない（におい・変色の原因）

■種類の違う米を混ぜて炊くときは

● 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
● 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください（発芽米は除く）。
<例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く
● 水に浮くような加工穀類を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらく浸し、加工穀類が沈んでから炊いてください。
● 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにしてください。

いろいろなご飯を炊く

使うもの

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき → P.24

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約42~49分	約40~45分
無洗米	約42~49分	―――
発芽米	―――	―――
玄米	―――	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約49~59分	約57~59分
無洗米	約49~59分	約57~59分
発芽米	約67~93分	約77~79分
玄米	約105~110分	約100~115分

●電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

胚芽米

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米」と同じです。

P.10~11

● 水位目盛➡「白米」
●米をとぐときは、あまり強くとがない。（胚芽がとれてしまうため）
●保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

すし

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米・無洗米」と同じです。

P.10~11

● 水位目盛➡「すし」

おこわ

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米」と同じです。
ご飯のねばりは しゃっきり を選びます。

P.10~11

● 炊飯容量・水位目盛
➡1.0Lタイプは4カップ、1.8Lタイプは6カップまで
・水位目盛「おこわ」
●具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●予約はしないでください。
●保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）

炊込み

別冊メニュー集 参照

● 炊飯容量・水位目盛
● 白米・無洗米
➡1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで
・水位目盛「白米」
● 玄米
➡1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは4カップまで
・水位目盛「玄米」
●具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●「お急ぎ」はできません。
●予約はできません。
●ご飯のねばりは選べません。
●圧力はかけずに炊飯します。

1 お米を選ぶ P.13

2 炊込みを選ぶ

3 炊飯する

●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて、電源プラグを抜く

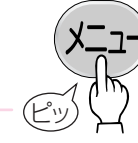
●つややか保温ランプ消灯
● 15分以内にご飯をほぐす
保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ

別冊メニュー集 参照

● 炊飯容量・水位目盛
➡1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまで
・水位目盛「おかゆ」
●具があるメニューのときは
・具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
・七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
・予約はしないでください。
●ご飯のねばりは選べません。
●圧力はかけずに炊飯します。
●「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米を選ぶ P.13

2 おかゆを選ぶ

3 炊飯する

●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

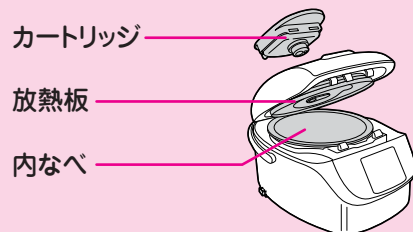
急いで炊きたいとき（お急ぎ）

●予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
●炊飯容量は、仕様（30ページ）を参照してください。

4 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて、電源プラグを抜く

●つややか保温ランプ消灯
保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

いろいろなご飯を炊く（つづき）

使うもの

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき → P.24

パエリア

- 白米・無洗米だけでなく、発芽米・玄米でも作ることができます。
- 炊飯容量➡1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは4カップまで
- 水位目盛➡炊くお米の水位目盛
- 具は米の上にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。
- 圧力はかけずに炊飯します。

パエリアの作りかた

材料（4人分）　（1人分約430kcal）

材料	下ごしらえ	分量
米		2カップ
玉ネギ[*1]	みじん切り	1/4個（約50g）
ニンニク	みじん切り	1片
エビ（中 殻付き）		6尾
アサリ（殻付き）	砂抜き	150g
イカ	足を除く	1/2はい（約60g）
鶏もも肉	一口大に切る	100g
パプリカ（赤）[*2]	ざく切り	1/2個
ピーマン	ざく切り	1個
コンソメスープの素	溶かす	小さじ2
サフラン	溶かす	1つまみ（約0.1g）
塩・コショウ	溶かす	各適量
ぬるま湯	溶かす	150mL
オリーブオイル		適量
パセリ	みじん切り	適量

＊1：玉ネギの量を多くすると、水の量が減るためうまく炊けない場合があります。
＊2：パプリカは大きさにばらつきがあります。ピーマンと同量程度に調整してください。

できあがりまでの時間のめやす

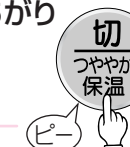
	パエリア
白米	約49～51分
無洗米	約49～51分
発芽米	約60～88分
玄米	約90～96分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

1. **米をよくとぎ、30分間水につける**
   冬場は、1時間水につける。
2. **エビは背わたを取り、イカは皮をむいてワタを取り、1cm幅の輪切りにする**
3. **ぬるま湯に、スープの素・塩小さじ1/4・コショウ少々をよく溶かし、サフランを入れてスープを作る**
4. **フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を熱して鶏もも肉を入れ、塩・コショウをして焦げ目がつくまで炒め、油を残して鶏もも肉を取出す**
5. **フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を加えて熱し、玉ネギ・ニンニクを炒め、しんなりしたら水を切った米を入れ、軽く炒める**
   ポイント
   ・米は、油が行き渡る程度に軽く炒める
   ・米を炒めたら、早めに炊飯する（そのままおいておくと、米が割れてうまく炊けない場合があります）
6. **5 の米・3 のスープを内なべに入れ、水をたして水加減をし、軽く混ぜる**
   - 炊きたいお米の水位目盛で水加減する
7. **6 の米の上に、鶏もも肉・エビを均等にのせて、アサリ・イカを散らす**
   ポイント 具と米は混ぜないこと
8. **パエリアを選ぶ**

9. **お米を選ぶ** P.13
   - 炊きたいお米を選ぶ

10. **炊飯する**
    - 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

11. **パプリカ・ピーマンをオリーブオイルで炒め、塩・コショウをする**
12. **ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く**
    切 つややか保温 ピー 押す
    - つややか保温ランプが消灯
    保温はしないでください。においい・変色の原因になります。
13. **アサリを皿に取出し、11 を入れて軽くまぜる**
    - アサリを取出さずに混ぜると、内なべが傷つきます。
14. **器に盛ってアサリをのせ、パセリをふる**

予約して炊く

食べたい時刻を予約する

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使いわけられます。

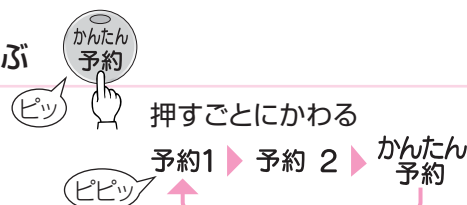
予約時刻を設定する

■現在時刻が合っているか確認してください。　時刻が合っていないときは P.7

1 予約1または予約2を選ぶ

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約
(ピピッ)

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

お買上げ時の設定
予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

<表示例>
予約1 に設定するとき

2 炊きあげる時刻を設定する

時	●押すごとに、1時間進む (0〜23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る) ●押し続けると、早送りする
分	●押すごとに、10分進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る) ●押し続けると、早送りする

- 時刻表示は24時間表示です。
  - ・昼の12時➡ 12:00
  - ・夜の12時➡ 0:00

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

3 炊飯 お急ぎ 2度押 を押す

- 炊飯ランプ(赤)消灯 (予約完了)
- 予約時刻が記憶される

お米・メニューをかえたいときは
炊飯 お急ぎ 2度押 を押す前に選んでください。

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅
- 前回予約した時刻を表示

<表示例>
予約1に設定してある時刻を表示

2 炊飯 お急ぎ 2度押 を押す

- 炊飯ランプ(赤)消灯 (予約完了)

予約時刻をかえたいときは

1

を押す(予約ランプ(緑)消灯)

2 予約時刻を設定し直す P.18

予約を解除するときは

を押す(予約ランプ(緑)消灯)

今から1〜12時間後に炊きあげる(かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

1 かんたん予約を選ぶ

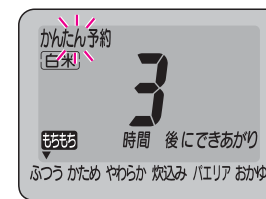
- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

(ピッ ピッ ピッ)

2 時間を設定する

- 押すごとに、1〜12時間にかわる (1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

かんたん予約 白米 3 時間 後にできあがり

- 次の設定では「1時間後」は選べません。(炊飯時間が長いため)
  発芽米　玄米

3 炊飯 お急ぎ 2度押 を押す

- 炊飯ランプ(赤)消灯 (予約完了)
- できあがり時刻を表示

<表示例>
できあがり時刻を表示

- 現在時刻は正しくセットしてください。(ずれていると、予約時刻に炊きあがりません)
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)
- 次のとき、予約はできません。・炊込み・パエリア・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1〜2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。(時間はメニューにより異なります)
- おこわなど、具や調味料の入るものでは使わないでください。(調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因)

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

おねがい
- 次のものは使わない 傷・腐食・変色・ヒビの原因
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール
  - クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

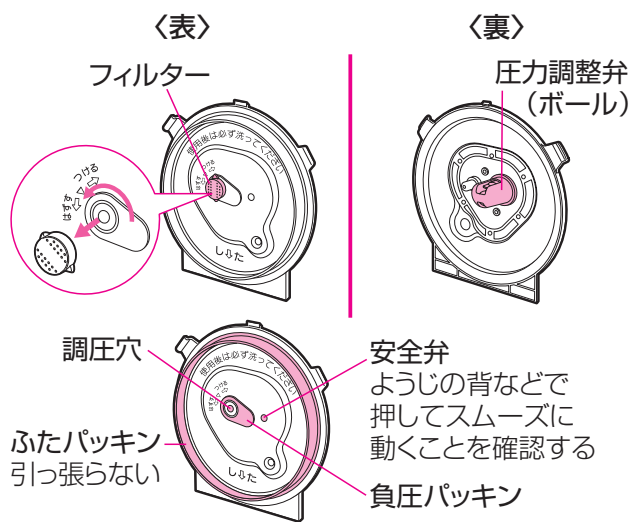
炊飯したあとに毎回行う

■放熱板
（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁・負圧パッキン・ふたパッキン）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁に異物が付着していないか確認する
付着しているときは、竹串やようじで取り除く

〈表〉　〈裏〉

圧力調整弁（ボール）

調圧穴
ふたパッキン 引っ張らない
安全弁 ようじの背などで押してスムーズに動くことを確認する
負圧パッキン

はずしかた・取付けかた P.8

■内なべ　■しゃもじ

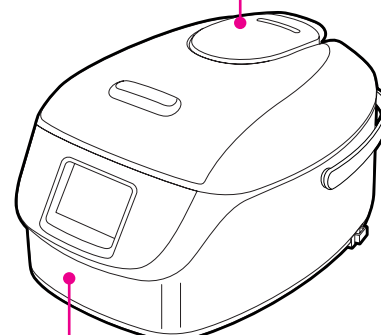
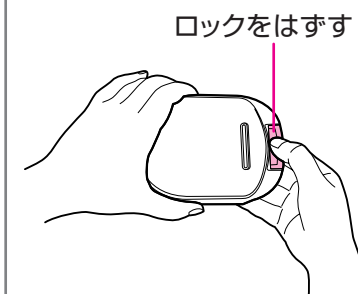
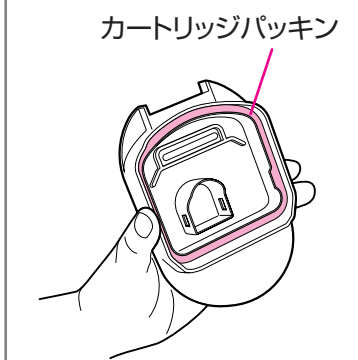
冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

内なべについて P. 25

■ダイレクトセンサー
かたくしぼった布でふく

■蒸気口
放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

■底センサー　■上枠
かたくしぼった布でふく

■カートリッジ
水洗いし、水気をふきとる
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）
おいしさを保つため、よく洗ってください。

はずしかた
1. 本体からカートリッジを引きあげてはずす
2. カートリッジを開ける

3. カートリッジパッキンをはずす

取付けかた
1. カートリッジパッキンをつけて、ロックを確実に閉める

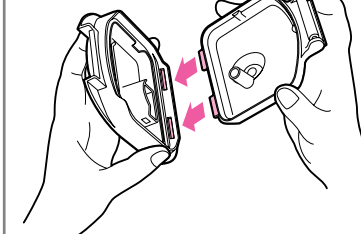
2. カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた

ブッシュ
正しくつけないとふきこぼれの原因

本体のにおいが気になるとき

（においによっては、完全にとれないものもあります。）

1. 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
2. 設定を「お米［白米］」「かたさふつう」「ねばり しゃっきり」にする P. 10
3. 沸とうさせる　炊飯 お急ぎ 2度押　2回押す
　約15分間沸とうさせる
4. 沸とうをやめる　切 つややか保温　押す
5. 本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体
かたくしぼった布でふく

■底センサー
こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（400番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け　■計量カップ（2コ）
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

炊飯がうまくできないとき

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
炊飯	●ご飯が やわらかすぎる かたすぎる	●カートリッジ・ブッシュをつけて炊飯しましたか。	P.8·21
		●米・水の量を正しくはかりましたか。 （無洗米は、無洗米用計量カップを使う）	P.9
		●内なべを水平にして水加減しましたか。	P.9
		●お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。	P.9〜17
		●お米の種類・メニューを正しく選びましたか。 （「お急ぎ」「無洗米」では、かために炊きあがります）	P.10〜17
		●お好みのご飯に炊けないときは	P.2
	●炊きあがりの ご飯の中央が くぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 （なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります）	
	●おこげができる	<次のようなとき、おこげができます> ・玄米以外のお米を、「玄米」で炊飯した。 ・とぎかたが不充分。 ・お米を長時間水にひたした。また、長時間の予約をした。 ・胚芽米を炊飯した。 ・「炊込み」「パエリア」で炊飯した。 ・内なべの外側・本体・底センサーに米粒などの異物がついている。	
		●お米の種類・メニューを正しく選びましたか。	P.10〜17
		●無洗米を炊飯すると、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。（無洗米は軽くすすぐことをおすすめします）	
		●炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。	
	●ふきこぼれる	●カートリッジ・ブッシュを正しくつけていますか。	P.8·21
		●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がはさまっていませんか。	
		●水の量が多すぎませんか。 （内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。）	
		●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	P.30
		●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着していませんか。→取り除く。	P.20
	無洗米	●「無洗米」以外のお米の種類で炊飯しませんでしたか。	P.10〜11
	おかゆ	●「おかゆ」以外のメニューで炊飯しませんでしたか。	P.15
	●炊込み・パエリアが よく炊けない	●具と米をかき混ぜてから炊いていませんか。 ●調味料をよく溶かしましたか。 ●具の量がメニュー集より多すぎませんか。 ●水の量が少なくありませんか。	
		●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	P.30
	パエリア	●米を水に充分（約30分〜1時間）つけましたか。	P.16〜17
	●ご飯に 薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。	

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
保温	●ご飯がにおう、 黄変する、 かたくなる	●ご飯を、24時間以上保温していませんか。	P.13
		●ふたを確実に閉めましたか。	
		●カートリッジ・ブッシュを正しくつけていますか。	P.8·21
		●しゃもじを入れたまま保温していませんか。	P.13
		●冷えたご飯を保温しませんでしたか。	P.13
		●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。	P.13
		●とぎかたが不充分ではありませんか。	P.9
		●夏場に長時間の予約をしていませんか。	P.18〜19
		●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がはさまっていませんか。	
		●内なべ・放熱板・カートリッジを、毎回お手入れしていますか。	P.20〜21
		●放熱板など、本体に炊込みご飯などのにおいがついていませんか。	P.20

こんなとき

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、
炊飯を続けます。

■予約中

復帰後、
予約どおりに炊きあがります。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

■保温中

復帰後、
保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

こんなとき

消耗品

内なべ・放熱板・フィルター・ふたパッキン・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

故障かな？と思ったら

修理などを依頼する前に、取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
炊飯	●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時間に炊けない	● 炊飯 お急ぎ 2度押 を押し忘れていませんか。 ●現在時刻は合っていますか。 ●予約時刻は正しく設定されていますか。（24時間表示） ●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.7 P.30 P.23
炊飯	蒸気がもれる	●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）、ふたパッキンに異物が付着していませんか。　→取り除く。 ●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。（有料）	P.20
炊飯	本体とふたのすきまが大きい	●炊飯中は、圧力により、すきまが少し広がります。 異常ではありません。	
	上枠につゆが落ちる	●異常ではありません。ふきとってください。	
	ふたが閉まらない	●圧力式のため、密閉度が高くなっているので閉まりにくく感じる場合があります。 ●上枠に米粒などの異物が付着していませんか。　→取り除く。 ●放熱板をつけ忘れていませんか。　→放熱板を取付ける。	P.8
	ふたが開かない	●圧力炊飯中は圧力がかかっているので開きません。 やむを得ずふたを開けるときは 切 つややか保温 を押して5分以上放置し、圧力が抜けてから開けてください。（蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので、やけどに注意してください。）	
音がする	炊飯や保温中に音がする	●「カチッ」･･･圧力調整弁を閉じた音です。 ●「ブーン」･･･内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」･･･IH特有の通電音です。故障ではありません。 ●「グツグツ」「シュー」･･･おいしく炊くために、強火で沸とうしている音です。 ●「プシュー」･･･圧力調整弁を開いた音です。	
音がする	炊飯 お急ぎ 2度押 を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●本体に内なべがセットされていますか。 →内なべをセットする。	
	ランプが点滅し、キーを受けつけない	●店頭展示用（デモ）モードになっています。 <直しかた> お米 と ねばり を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる	
	キーを受けつけない	●炊飯・保温・予約中ではありませんか。 炊飯・保温・予約中は、切 つややか保温 を押してから操作してください。 ●「発芽米」「玄米」「炊込み」「パエリア」「おかゆ」のねばりは選べません。	

こんなとき	調べるところ	参照ページ
液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。電源プラグを差込めば、炊飯・保温はできます。 また、毎回、現在時刻を合わせれば予約もできます。	P.7
電源プラグを差込んだとき、火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 異常ではありません。	

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8）を、お買上げの販売店にご連絡ください。

内なべについて

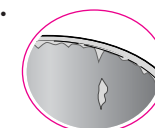
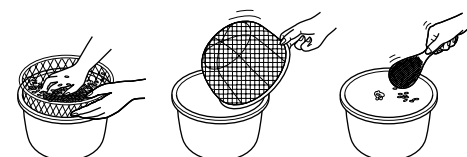
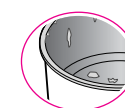
台所用洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

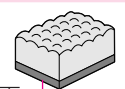
●フッ素加工をしてあります。
フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。
また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・さびが発生しやすくなります。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

●長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
●次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
・ご飯のこびりつきなどが気になる
・内なべが変形した
・フッ素加工が傷んだ

次のことをお守りください

●ザルを重ねて米をとがない・水切りをしない。
●米を内なべに移すときにザル等をあてない。
●しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。

ふちのフッ素が傷みます

●かたいものを使わない。
（金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
●スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使用しない。

●調味料を使ったら、すぐに洗う。
（酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・さびの原因）

●クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

お米について

歴史

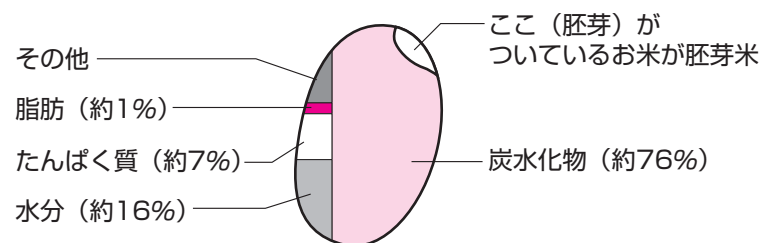
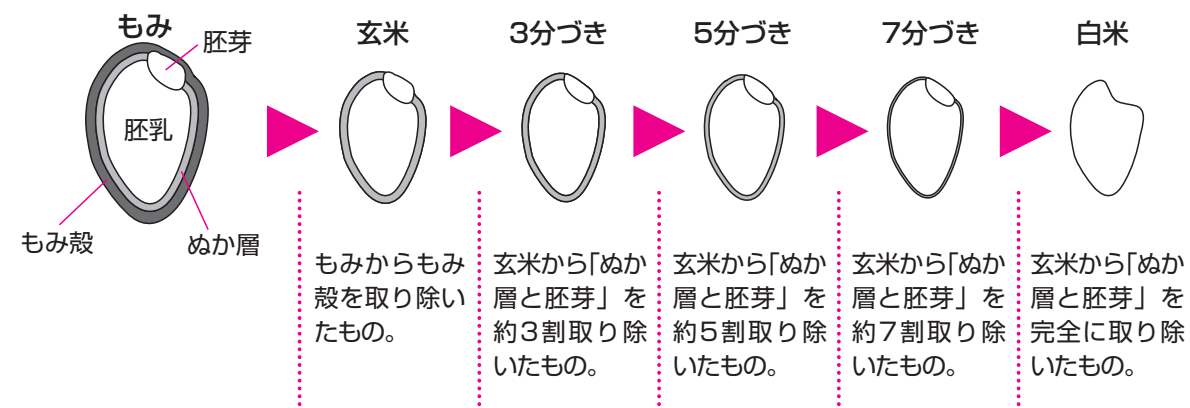
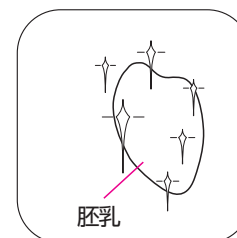
米は東南アジア原産の穀物で、我が国でも2000年近く栽培されています。
日本米の起源は中国の「福建米(ふっけんまい)」と推測されています。「福建米」は米粒がやや長く赤色です。
この赤米が段々と改良され、今の日本米となったのです。
日本で米が主食になったのは、稲作が「日本の気候、風土に合っていた」ことと、1つの種から7本もの穂ができ、7本それぞれに270粒の実がつくため「収穫量が多かった」ことだといわれています。

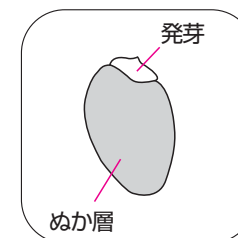
また、文化とお米は深いつながりがあり、豊作を祈る人々の祭事が、様々な祭りなどの文化を作り出して来ました。お盆や正月、夏祭り、秋祭りは田の神様への祈りに由来しており、相撲は豊作を願って行われ、能や歌舞伎も田植え時のおはやしから発展したものといわれています。また、民話にも米をテーマにしたものが沢山あり、語り継がれて来ました。
現在では東南アジアだけでなくアメリカ、ブラジル、オーストラリア、イタリア、エジプト、アフリカ(マダガスカル)等、広く世界的に栽培・利用されて、約20億人が主食にしています。

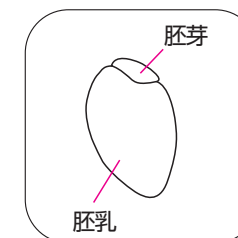
栄養

米の主成分は炭水化物(デンプン)約76%で占められ、その他タンパク質約7%、脂質約1%等となっています。
炭水化物は、肉などに含まれる脂質よりも消化・吸収のスピードが速く、エネルギーとして消費されやすいものです。そのため、体に溜まりにくいとされ、「ダイエットによい」と言う人もおり、アメリカでは肥満治療の一部にとりいれているところもあります。
タンパク質は、約7%と少な目ですが、栄養学的な価値を計算した「たんぱく価(100が最高点)」という数値では、「77」と穀類中最高値です(ちなみに小麦は50)。
また、玄米や胚芽米ではビタミンB1、ビタミンEや食物繊維なども含まれているため、「玄米食」「胚芽米食」もブームになっています。

種類

玄米	3分づき	5分づき	7分づき	白米
もみからもみ殻を取り除いたもの。	玄米から「ぬか層と胚芽」を約3割取り除いたもの。	玄米から「ぬか層と胚芽」を約5割取り除いたもの。	玄米から「ぬか層と胚芽」を約7割取り除いたもの。	玄米から「ぬか層と胚芽」を完全に取り除いたもの。

無洗米

白米を洗わずに炊けるように、きれいに精米されたもの

発芽米

玄米をわずかに発芽させたもの。玄米より栄養価が高い。

胚芽米

玄米から胚芽を残して、ぬか層を取り除いたもの。

選び方と保存

選び方
● 米粒がそろっている
● 透明感がある
● つやがある
● 割れ米が少ない

保存
● 購入後はなるべく早く
● 風通しのよい冷暗所で

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- ●保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- ●内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

- ●当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- ●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- ●お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- ●「炊飯がうまくできないとき」(22～23ページ)と「故障かな？と思ったら」(24～25ページ)にしたがってお調べください。
- ●なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱圧力IHジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口 へ

ご相談窓口 へ

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

地区	電話番号	所在地
札　幌	(011) 890-7520	札幌市厚別区大谷地東 2-1-18
旭　川	(0166) 26-5580	旭川市曙1条 8-1-4
北　見	(0157) 25-7045	北見市並木町 500-5
釧　路	(0154) 24-1355	釧路市喜多町 2-25
帯　広	(0155) 35-3111	帯広市西15条南 14-1
苫小牧	(0144) 55-1114	苫小牧市明野新町 2-1-18
小　樽	(0134) 33-3380	小樽市緑 2-28-22
函　館	(0138) 49-0345	函館市西桔梗町 589-57

K05A

修理窓口　電話受付：365日24時間

東北地区

地区	電話番号	所在地
青　森	(017) 773-8381	青森市大字野木字野尻 37-184
弘　前	(0172) 32-6535	弘前市大字青山 4-20-3
八　戸	(0178) 28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛　岡	(019) 637-7454	盛岡市羽場13地割 30-11
水　沢	(0197) 25-4511	水沢市卸町 2-3
仙　台	(022) 238-1773	仙台市若林区大和町2-18-23
気仙沼	(0226) 23-8485	気仙沼市田中前 2-9-2
石　巻	(0225) 95-9111	石巻市門脇字四番谷地 16-268
古　川	(0229) 24-3595	古川市米袋字大窪 25-1
秋　田	(018) 865-4471	秋田市八橋三和町 19-36
横　手	(0182) 32-1785	横手市卸町 3-2
大　館	(0186) 42-2781	大館市餅田 2-5-44
山　形	(023) 624-0018	山形市大野目 2-1-21
鶴　岡	(0235) 24-6161	鶴岡市上畑町 5-4
郡　山	(024) 959-6543	郡山市喜久田町卸 1-76-1
会　津	(0242) 27-4426	会津若松市天寧寺町 3-7
原　町	(0244) 24-2842	原町市桜井町 1-173
いわき	(0246) 26-1822	いわき市小島町 1-2-2

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
静岡県・長野県（飯田地区）・石川県
富山県・福井県・広島県・山口県・島根県
鳥取県・岡山県・香川県・徳島県・高知県
愛媛県

フロントセンター関西
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル
0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応）
(06) 6454-3901
FAX
(06) 6454-3900

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県
山梨県・長野県（飯田地区除く）・新潟県

フロントセンター東京
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル
0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応）
(03) 3424-1111
FAX
(03) 3424-1115

九州地区

地区	電話番号	所在地
福　岡	(092) 412-5333	福岡市博多区東那珂 3-1-21
北九州	(093) 653-1231	北九州市八幡東区昭和 2-5-25
佐　賀・久留米	(0942) 45-2661	久留米市東合川新町 7-20
唐　津	(0955) 72-1337	唐津市東城内 6-50
長　崎	(095) 834-1116	長崎市丸尾町 4-4
佐世保	(0956) 30-7740	佐世保市木原町 155-1
熊　本	(096) 380-0211	熊本市石原 1-10-35
八　代	(0965) 33-5173	八代市緑町 13-1
大　分	(097) 558-8803	大分市向原西 1-8-1
宮　崎	(0985) 56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延　岡	(0982) 21-3540	延岡市惣領町 25-5
鹿児島	(099) 260-2421	鹿児島市卸本町 7-17
沖　縄	(098) 898-3333	宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

■ご相談対応　平　　日　9：00～19：00
　　　　　　　土･日･祝　9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

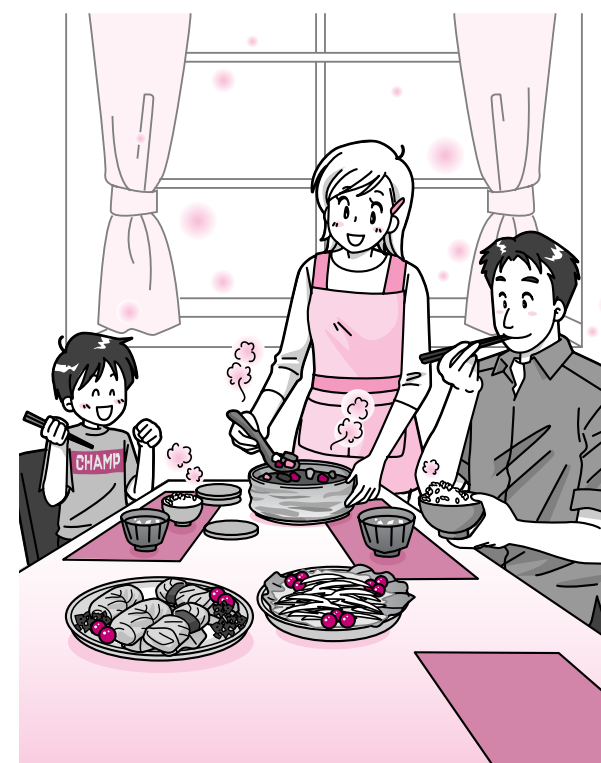
K05A

仕様

		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
電　源		交流100V　50-60Hz	
消費電力	炊飯時	1250W	1350W
	保温時	25W	30W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・発芽米・胚芽米	0.18～1.0L　（1～5.5合）	0.18～1.8L　（1～10合）
	玄米	0.18～0.54L　（1～3合）	0.36～1.08L　（2～6合）
	炊込み（白米・無洗米・発芽米）	0.18～0.54L　（1～3合）	0.36～1.08L　（2～6合）
	炊込み（玄米）	0.18～0.36L　（1～2合）	0.36～0.72L　（2～4合）
	パエリア	0.18～0.36L　（1～2合）	0.36～0.72L　（2～4合）
	おかゆ	0.09～0.18L　（0.5～1合）	0.09～0.27L　（0.5～1.5合）
	おこわ	0.36～0.72L　（2～4合）	0.36～1.08L　（2～6合）
	すし（白米・無洗米）	0.36～1.0L　（2～5.5合）	0.36～1.8L　（2～10合）
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）	
外形寸法（幅×奥行×高さ）		257×361×216（mm）	284×387×248（mm）
質　量		5.5kg	6.6kg
構造方式		●圧力IH方式 ●予約・炊飯・むらし自動方式 ●メモリータイマー式 ●安全装置つき（底センサー+ヒューズ） ●オールシーズン均一保温 ●ステンレス8層構造内なべ	

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
- 外観・仕様などを、予告なく変更する場合があります。

料理メモ

三菱圧力IHジャー炊飯器

愛情点検

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●自動的に切れないときがある。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295　埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

MITSUBISHI
NJ-PV

ZT933Z687H01＊